



RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO



PESQUISA DE SATISFAÇÃO - 09/2025





ELABORAÇÃO E REVISÃO

SIDINEI SILVÉRIO DA SILVA – Coordenador Técnico do EPP

COORDENAÇÃO GERAL DO ESCRITÓRIO DE PROJETOS E PROCESSOS – EPP

PROFA. DRA. GISLAINE CAMILA LAPASINI LEAL

PRÓ-REITOR DE RECURSOS HUMANOS E ASSUNTOS COMUNITÁRIOS - PRH

JOSÉ MARIA DE OLIVEIRA MARQUES

DIRETORA DE ASSUNTOS COMUNITÁRIOS – DCT

PROFA. DRA. ADRIANA APARECIDA PINTO

CHEFE DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO - RU

MILTON GARCIA

CANUTO VIEIRA NETTO

NUTRICIONISTAS DO RU

ANGELA PIERINA DOS REIS BUZZO

JORDÂNIA LIMA DE SOUZA SETÚBAL

VALMIR ANTONIO CORREA

INFORMAÇÕES SOBRE A PESQUISA (*survey* de satisfação)

MÉTODO DA COLETA: realizada via Google Forms (erro amostral aproximado de 6%)

PERÍODO: 17 e 18 de setembro de 2025

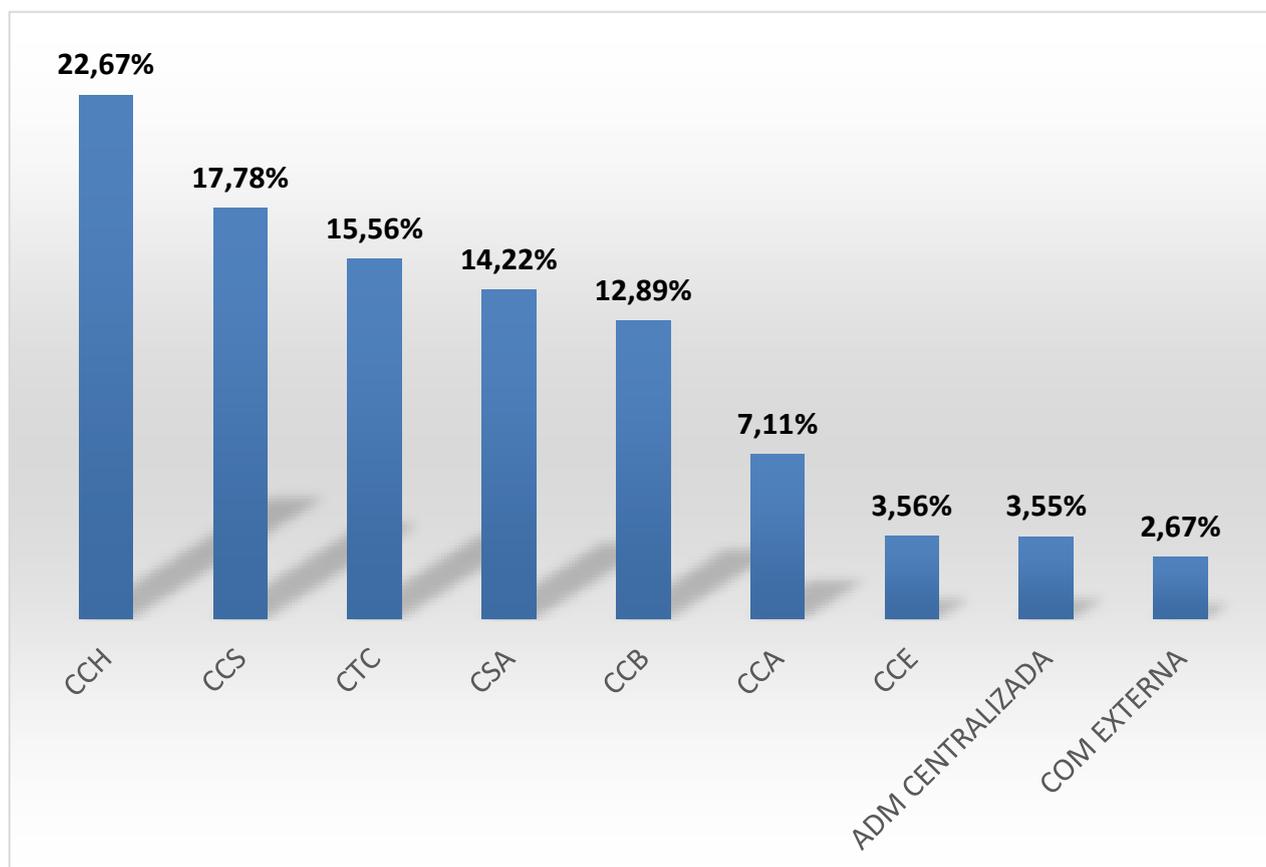
AMOSTRA: 225 respostas

TAXA DE RESPOSTA: 8%

* Fotos: ASC

Maringá, 19 de setembro de 2025.

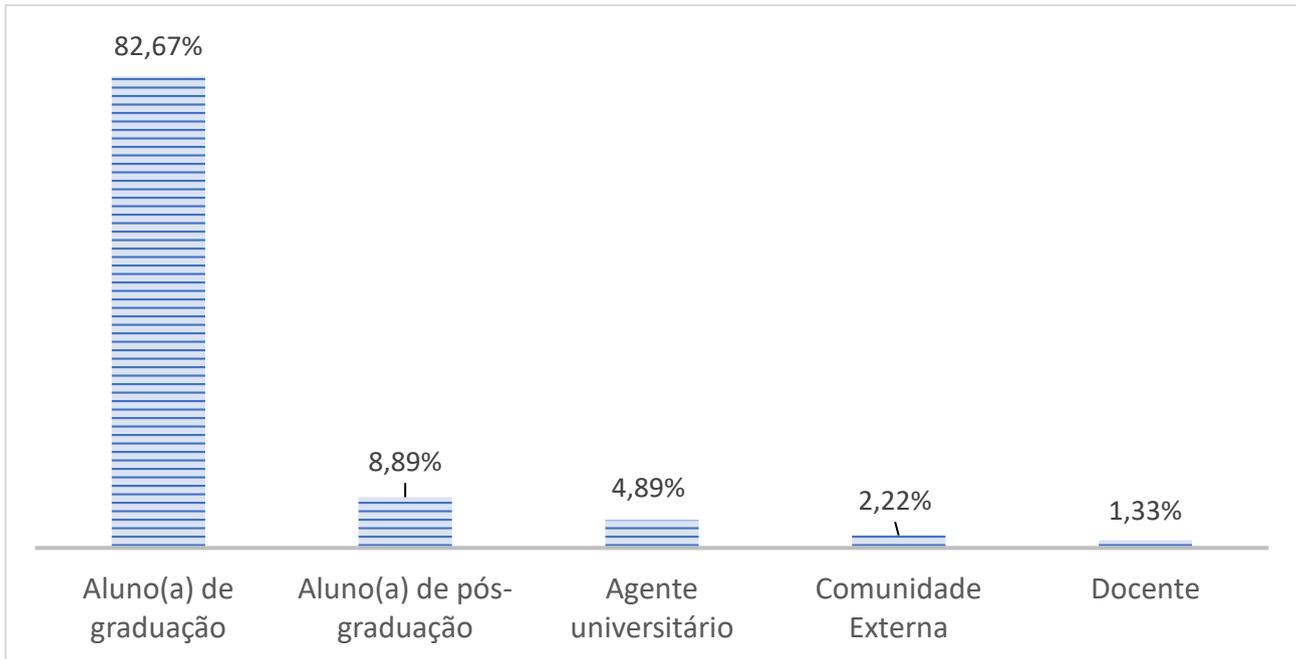
1. Distribuição da Amostra por Centro de Ensino (225 respondentes)



COMPARATIVO ENTRE AS PESQUISAS REALIZADAS EM 2025

CENTRO/SETOR	SETEMBRO/2025	ABRIL/2025	JANEIRO/2025
CCH	22,67%	28,54%	19,00%
CCS	17,78%	17,91%	16,00%
CTC	15,56%	17,91%	18,00%
CSA	14,22%	15,30%	15,00%
CCB	12,89%	5,97%	12,00%
CCA	7,11%	7,09%	9,00%
CCE	3,56%	5,97%	6,00%
ADM CENTRALIZADA	3,55%	0,37%	5,00%
COM EXTERNA	2,67%	0,94%	0,00%

2. Categorias

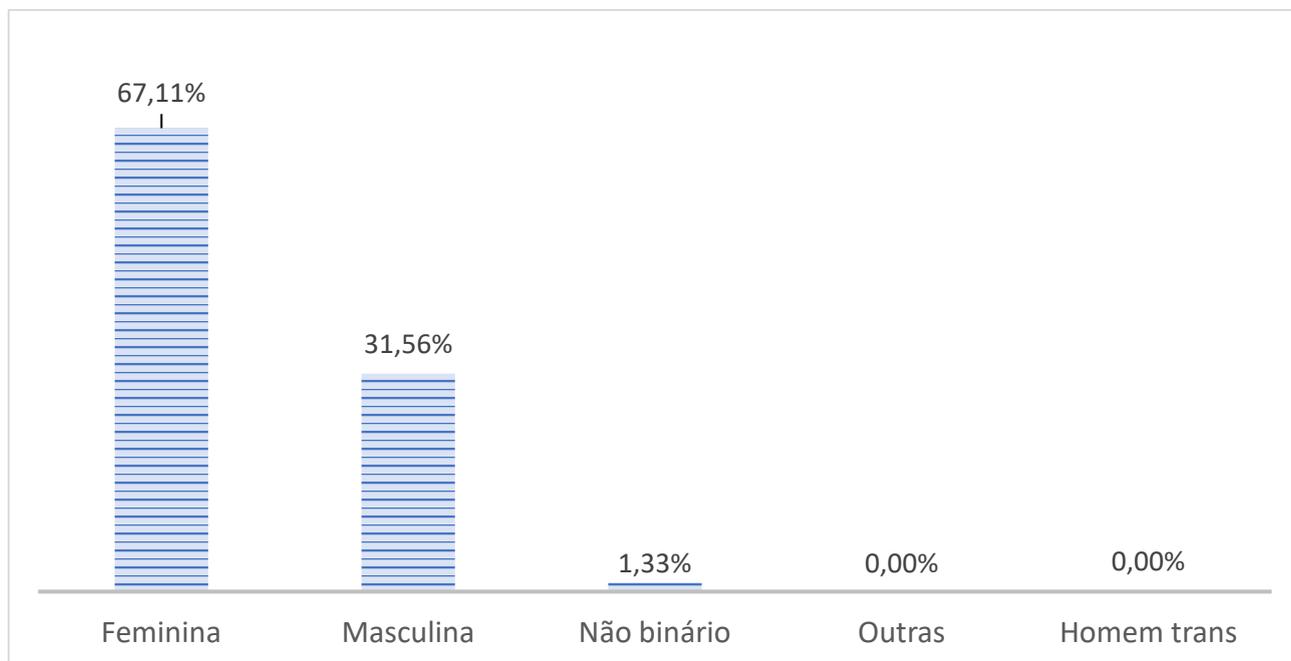


CENTRO/SETOR	SETEMBRO/2025	ABRIL/2025	JANEIRO/2025
Aluno(a) de Graduação	82,67%	85,57%	83,20%
Aluno(a) de Pós-Graduação	8,89%	9,70%	8,80%
Agente Universitário	4,89%	1,49%	4,50%
Comunidade Externa	2,22%	1,49%	1,20%
Docente	1,33%	0,75%	2,30%

3. Idade (anos)

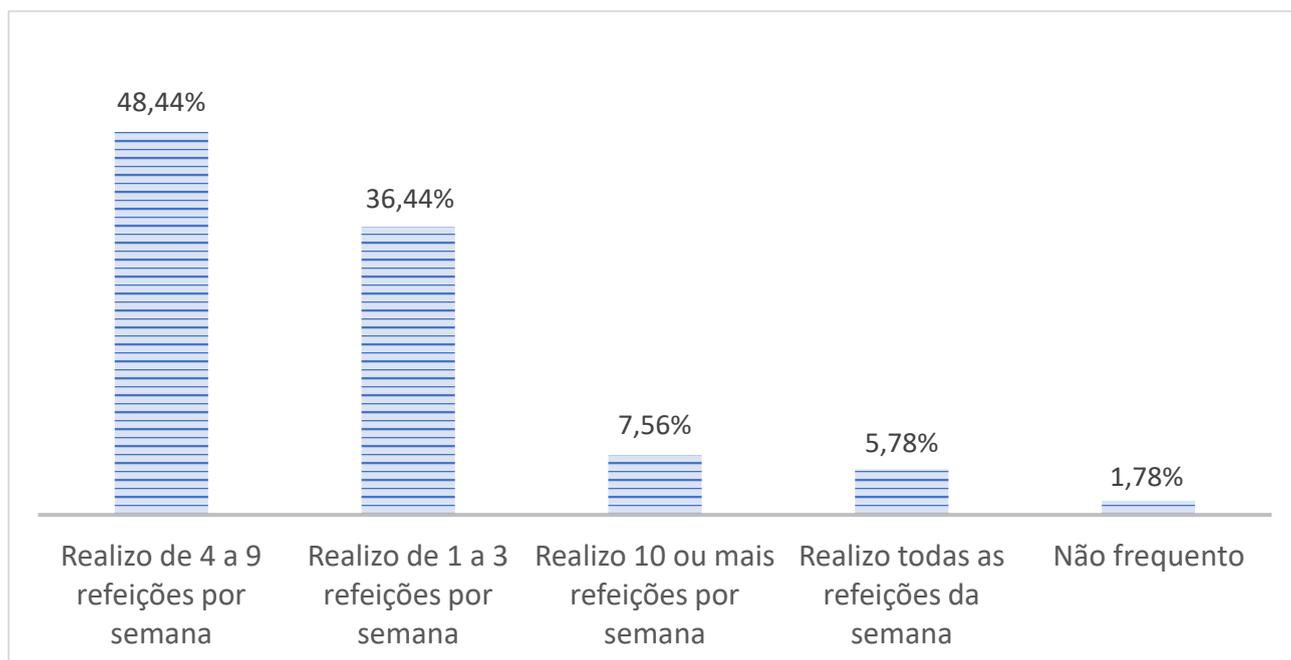
ESTATÍSTICA	SETEMBRO/2025	ABRIL/2025	JANEIRO/2025
Observações	225	536	352
Média	23	22	23
Desvio-Padrão	7	6	6
Mediana	21	20	21
Modo	18	18	20
Curtose	5	13	8
Assimetria	2	3	3
Mínimo	17	14	16
Máximo	52	54	59

4. Identidade de Gênero



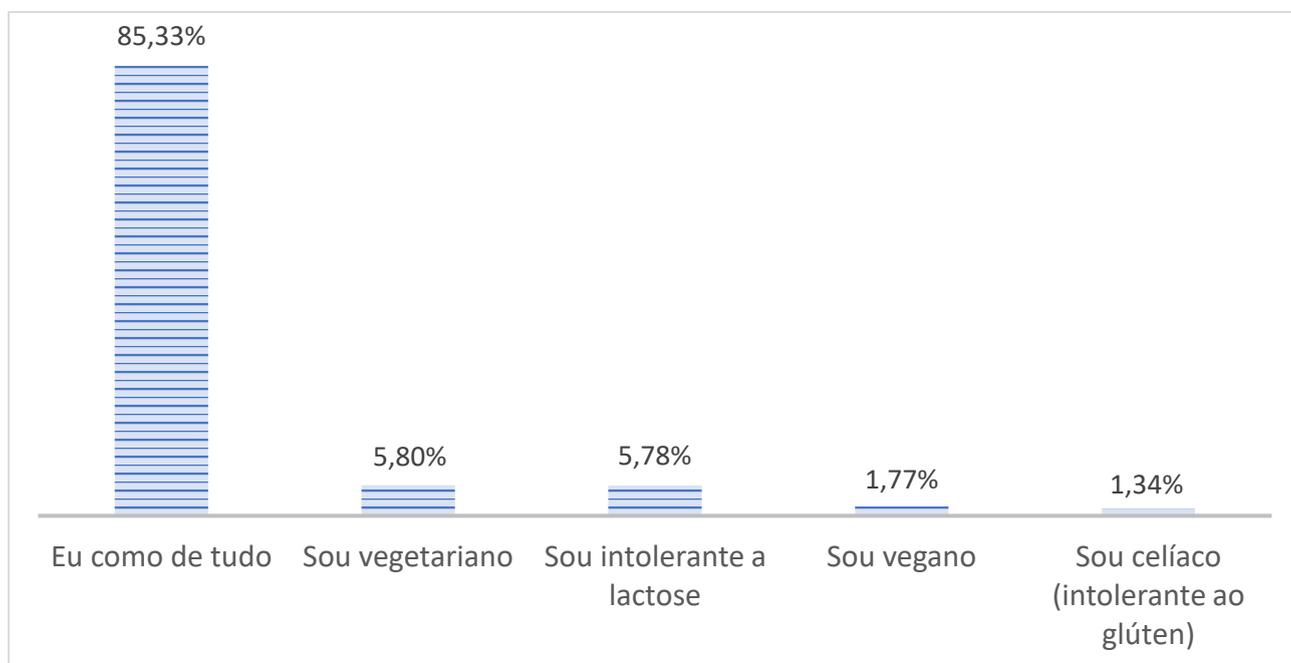
GÊNERO	SETEMBRO/2025	ABRIL/2025	JANEIRO/2025
Feminina	67,11%	63,10%	63,90%
Masculina	31,56%	34,50%	33,20%
Não Binário	1,33%	1,50%	1,20%
Homem Trans	0,00%	0,40%	0,60%
Outras	0,00%	0,40%	1,10%
Travesti	0,00%	0,20%	0,00%

5. Você utiliza o Restaurante Universitário (RU) com que frequência?



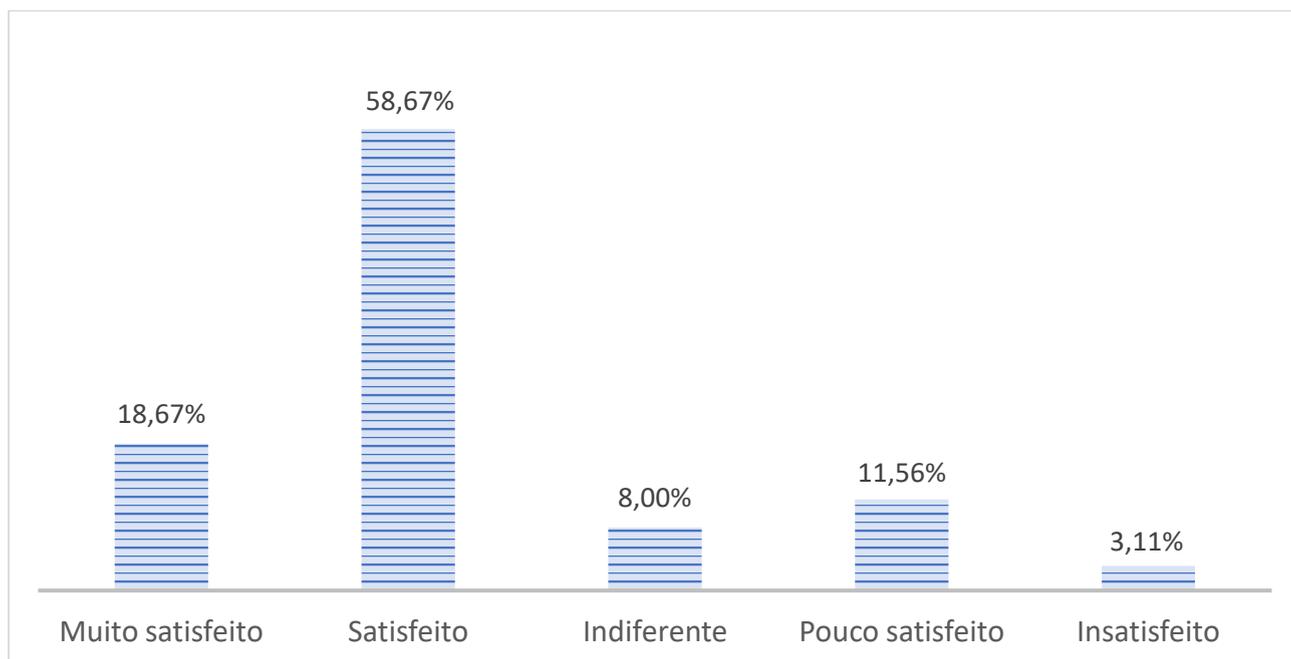
GÊNERO	SETEMBRO/2025	ABRIL/2025	JANEIRO/2025
Realizo de 4 a 9 refeições por semana	48,44%	40,67%	39,80%
Realizo de 1 a 3 refeições por semana	36,44%	42,72%	44,60%
Realizo 10 ou mais refeições por semana	7,56%	7,72%	2,10%
Realizo todas as refeições por semana	5,78%	8,40%	11,40%
Não frequento	1,78%	0,49%	2,10%

6. Sobre preferências ou restrições alimentares:

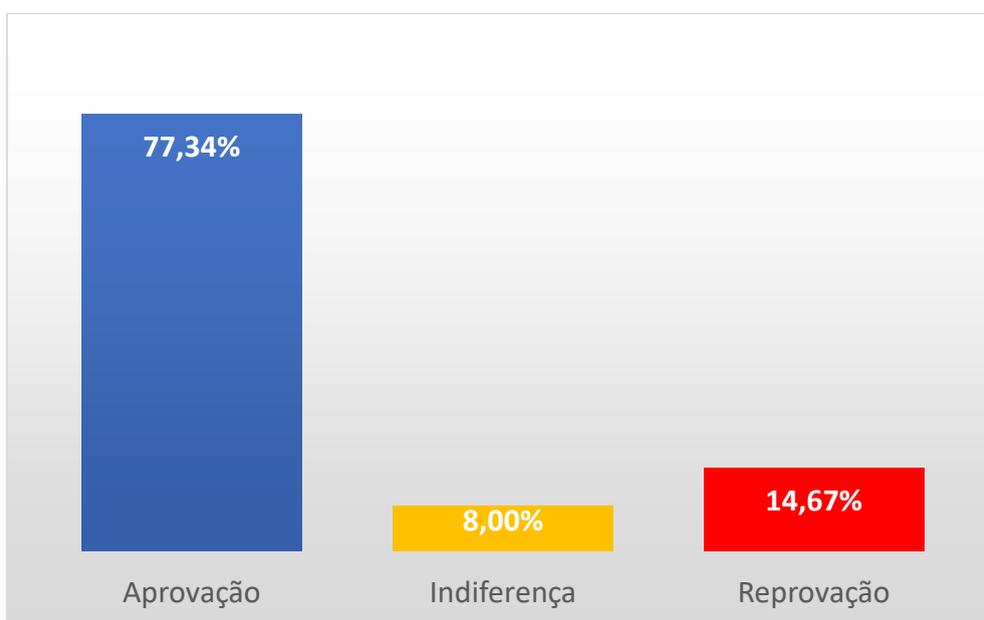


RESTRIÇÕES ALIMENTARES	SETEMBRO/2025	ABRIL/2025	JANEIRO/2025
Eu como de tudo	85,33%	81,72%	85,70%
Sou vegetariano	5,80%	4,48%	5,10%
Sou intolerante a lactose	5,78%	11,19%	11,60%
Sou vegano	1,77%	1,68%	1,20%
Sou celíaco (intolerante ao glúten)	1,34%	0,93%	2,10%

7. No geral, quanto à limpeza e higiene do RU, você está:

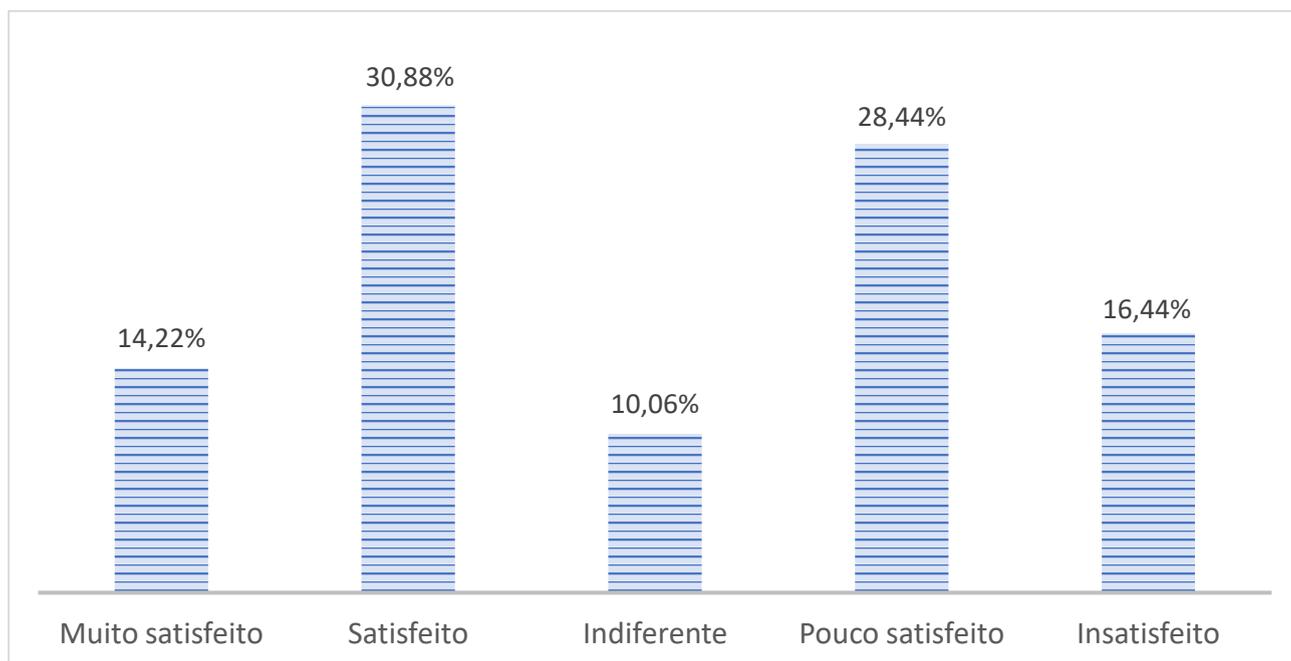


LIMPEZA GERAL	SETEMBRO/2025	ABRIL/2025	JANEIRO/2025
Muito Satisfeito	18,67%	18,47%	16,20%
Satisfeito	58,67%	57,65%	54,30%
Indiferente	8,00%	10,26%	10,40%
Pouco Satisfeito	11,56%	11,19%	14,80%
Insatisfeito	3,11%	2,43%	4,30%

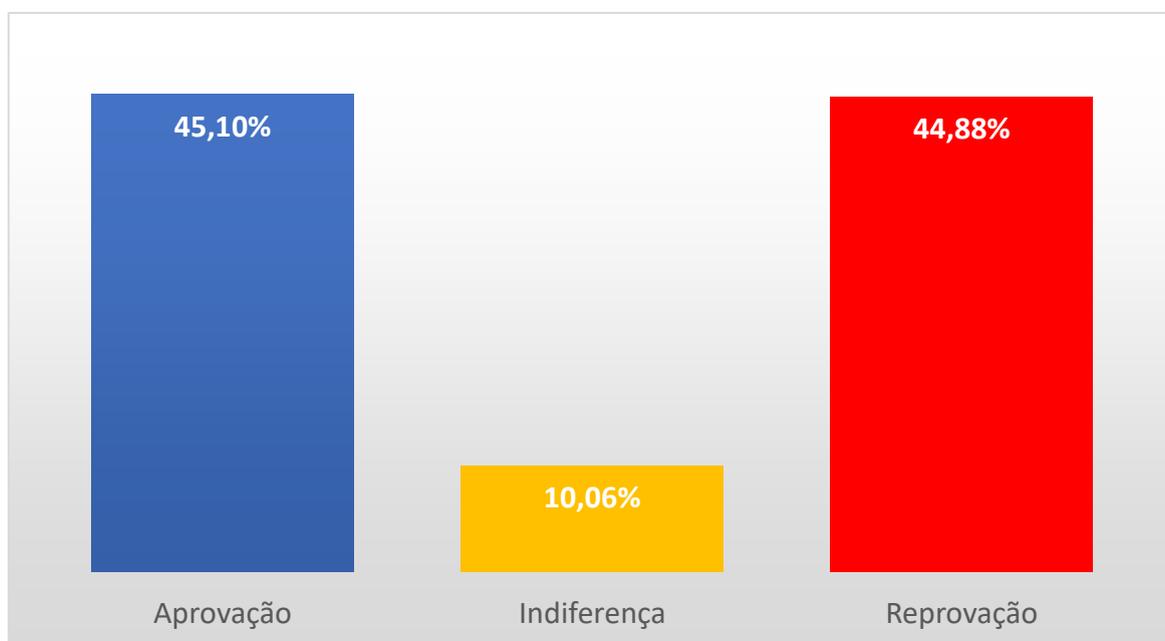


LIMPEZA GERAL	SETEMBRO/2025	ABRIL/2025	JANEIRO/2025
Aprovação	77,34%	76,12%	70,50%
Indiferença	8,00%	10,26%	10,50%
Reprovação	14,67%	13,62%	19,10%

8. No que se refere à limpeza das bandejas e talheres, você está:

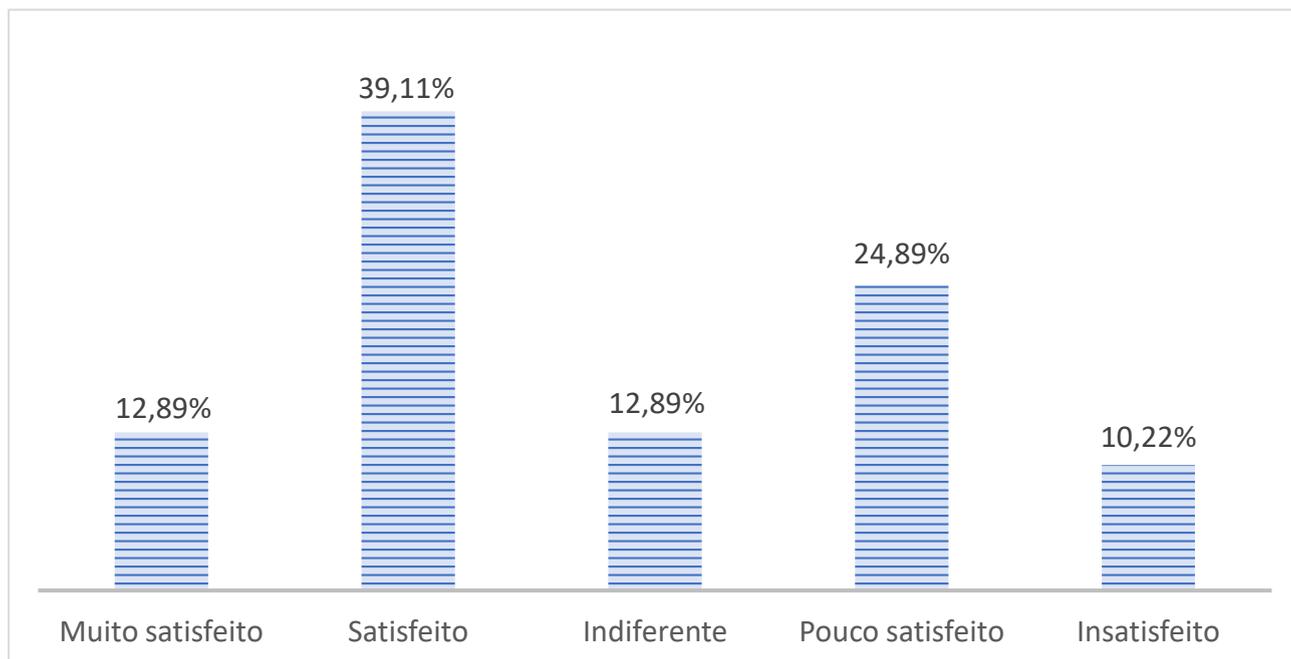


LIMPEZA DE BANDEJAS E TALHERES	SETEMBRO/2025	ABRIL/2025	JANEIRO/2025
Muito Satisfeito	14,22%	13,62%	12,50%
Satisfeito	30,88%	41,23%	34,70%
Indiferente	10,06%	11,94%	11,90%
Pouco Satisfeito	28,44%	25,00%	32,70%
Insatisfeito	16,44%	8,21%	8,20%

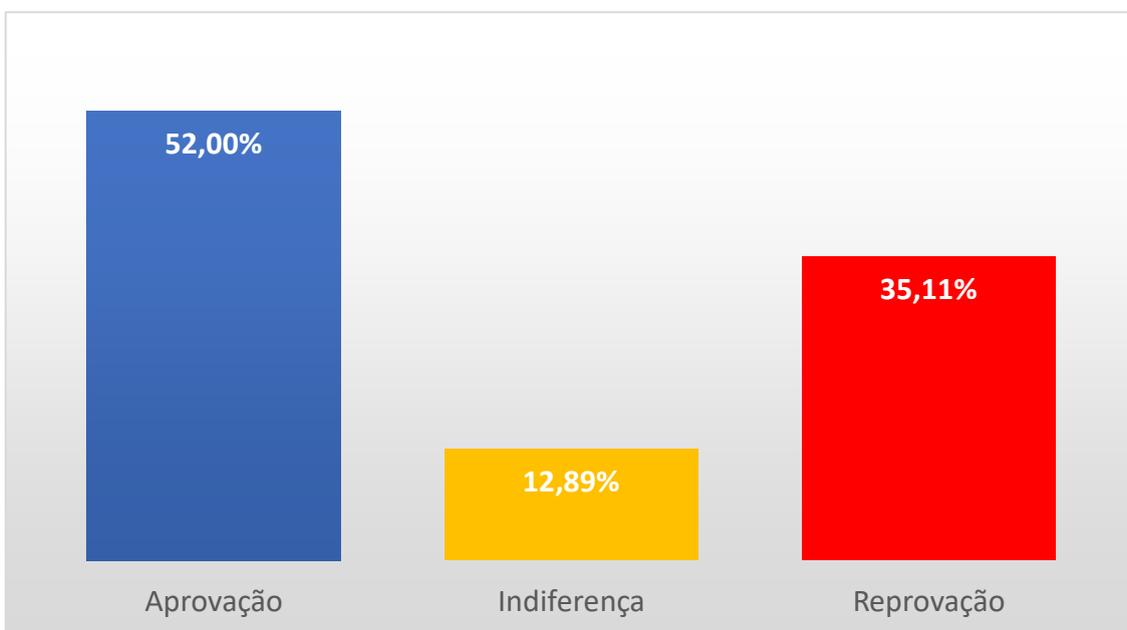


LIMPEZA DE BANDEJAS E TALHERES	SETEMBRO/2025	ABRIL/2025	JANEIRO/2025
Aprovação	45,10%	54,85%	47,20%
Indiferença	10,06%	11,94%	11,90%
Reprovação	44,88%	33,21%	40,90%

9. Em relação à diversidade de cardápios servidos, você está:

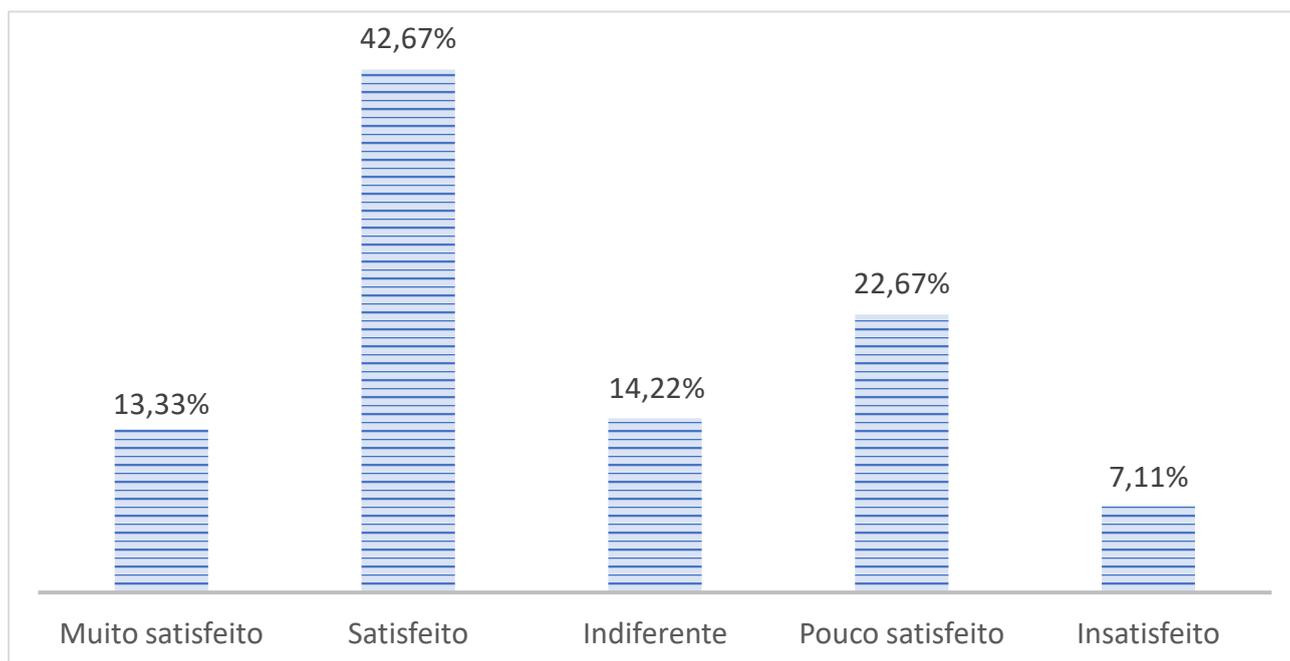


DIVERSIDADE DE CARDÁPIOS	SETEMBRO/2025	ABRIL/2025	JANEIRO/2025
Muito Satisfeito	12,89%	17,91%	15,60%
Satisfeito	39,11%	47,95%	45,70%
Indiferente	12,89%	11,38%	14,61%
Pouco Satisfeito	24,89%	17,16%	18,50%
Insatisfeito	10,22%	5,60%	6,50%

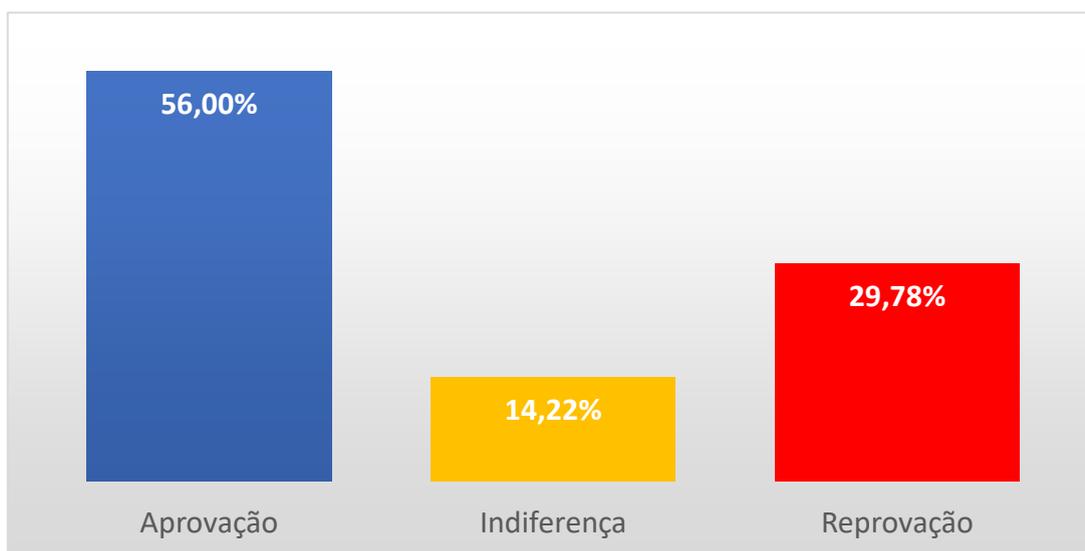


DIVERSIDADE DE CARDÁPIOS	SETEMBRO/2025	ABRIL/2025	JANEIRO/2025
Aprovação	52,00%	65,86%	61,30%
Indiferença	12,89%	11,38%	14,61%
Reprovação	35,11%	22,76%	25,00%

10. Em relação à qualidade dos alimentos servidos, você está:

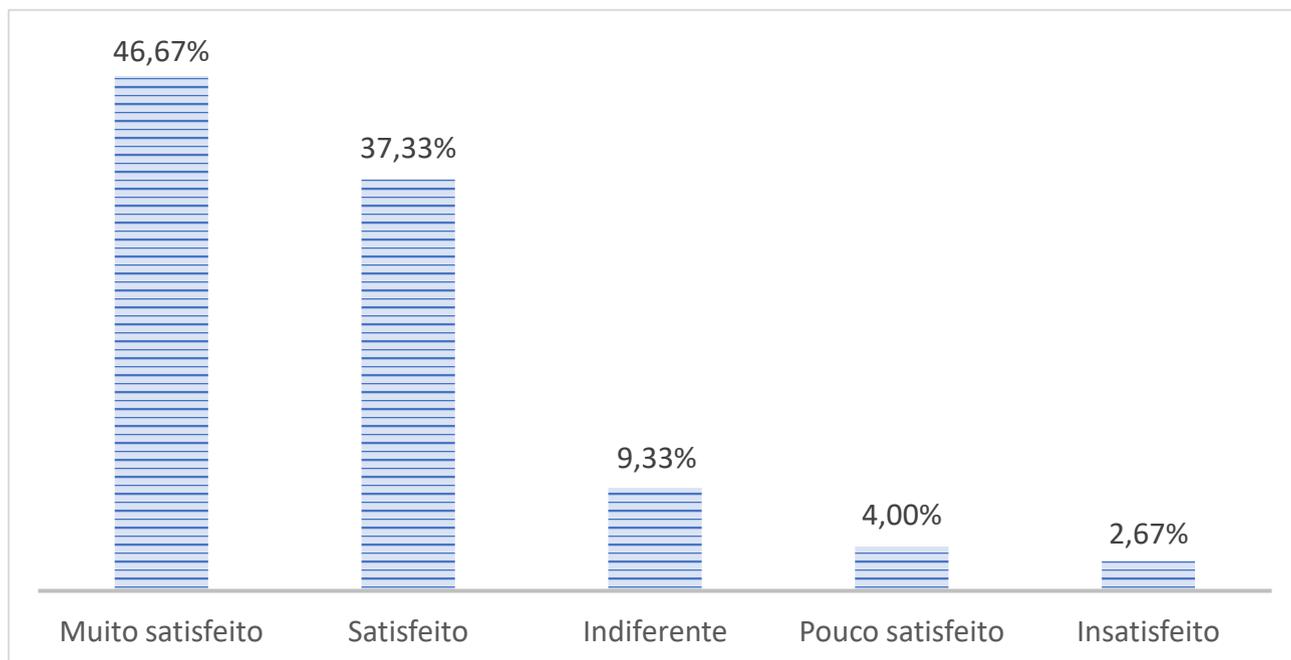


QUALIDADE DOS ALIMENTOS	SETEMBRO/2025	ABRIL/2025	JANEIRO/2025
Muito Satisfeito	13,33%	17,54%	16,80%
Satisfeito	42,67%	46,27%	46,60%
Indiferente	14,22%	12,69%	9,30%
Pouco Satisfeito	22,67%	17,54%	20,20%
Insatisfeito	7,11%	5,97%	7,10%

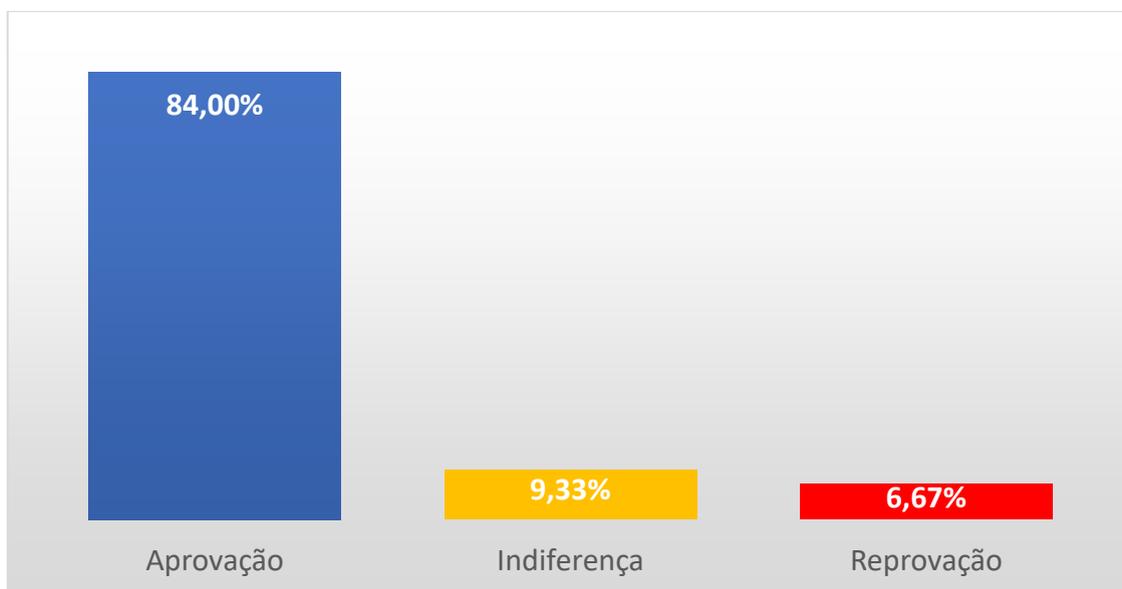


QUALIDADE DOS ALIMENTOS	SETEMBRO/2025	ABRIL/2025	JANEIRO/2025
Aprovação	56,00%	63,81%	63,40%
Indiferença	14,22%	12,69%	9,30%
Reprovação	29,78%	23,51%	27,30%

11. No geral, em relação ao atendimento e cortesia dos servidores, você está:



CORTESIA DOS SERVIDORES	SETEMBRO/2025	ABRIL/2025	JANEIRO/2025
Muito Satisfeito	46,67%	37,69%	41,80%
Satisfeito	37,33%	42,16%	38,90%
Indiferente	9,33%	11,75%	11,90%
Pouco Satisfeito	4,00%	5,41%	6,30%
Insatisfeito	2,67%	2,99%	1,10%



CORTESIA DOS SERVIDORES	SETEMBRO/2025	ABRIL/2025	JANEIRO/2025
Aprovação	84,00%	79,85%	80,70%
Indiferença	9,33%	11,75%	11,90%
Reprovação	6,67%	8,40%	7,40%

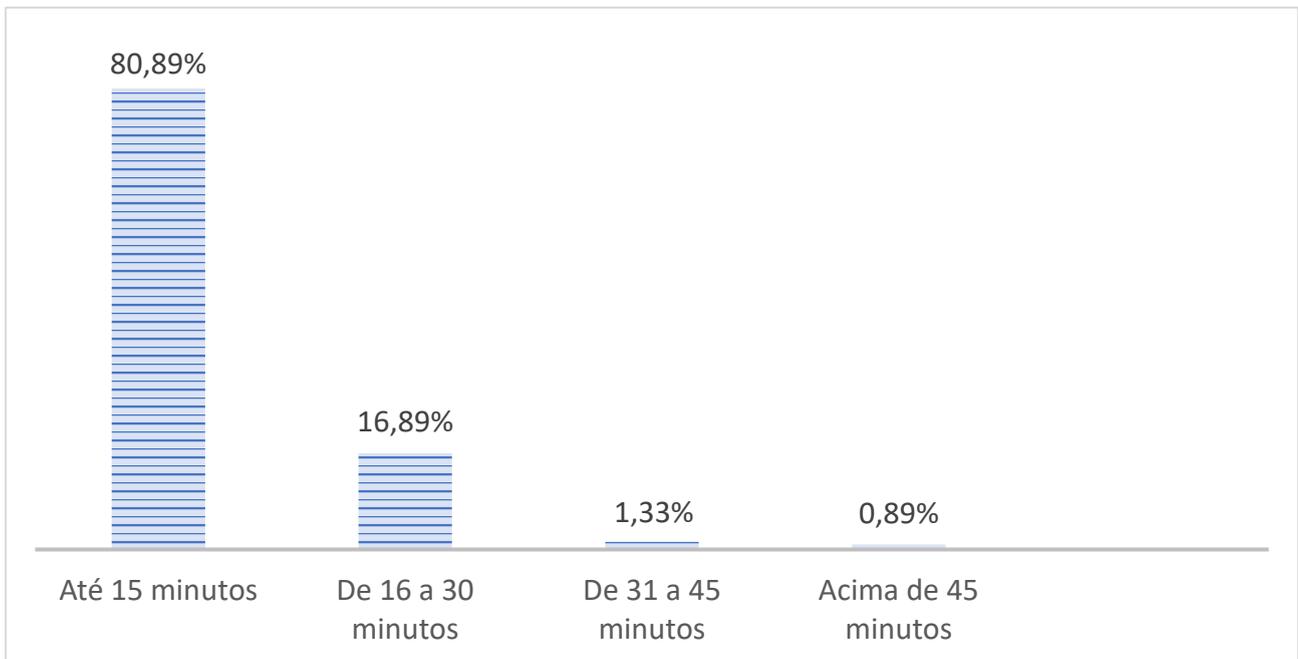
12. Qual o cardápio tradicional mais apetitoso para você? (público em geral)

Tipo de refeição	Proporção (%)
1. Sobrecoxa assada com macarrão alho e óleo	25,34%
2. Feijoada com farofa	20,70%
3. Estrogonofe de Frango	17,85%
4. Estrogonofe de Carne	14,04%
5. File de frango assado com cebola e creme de milho	3,80%
6. Bife acebolado com batata doce assado	2,32%
7. Iscas de carne bovina ao shoyo com purê de batata	2,32%
8. Costela bovina com mandioca ensopada	2,32%
9. Almôndegas ao molho de tomate com macarrão alho e óleo	2,27%
10. Gratinado de frango ao molho branco com batata palha	2,27%
11. Bife ao molho madeira com batata rústica	1,90%
12. Pernil ao molho barbecue com tutu de feijão	1,37%
13. Carne moída com macarrão espaguete ao sugo	0,42%
14. Bisteca suína ao molho barbecue com macarronese	0,42%

13. Qual o cardápio vegetariano mais apetitoso para você? (para os vegetarianos)

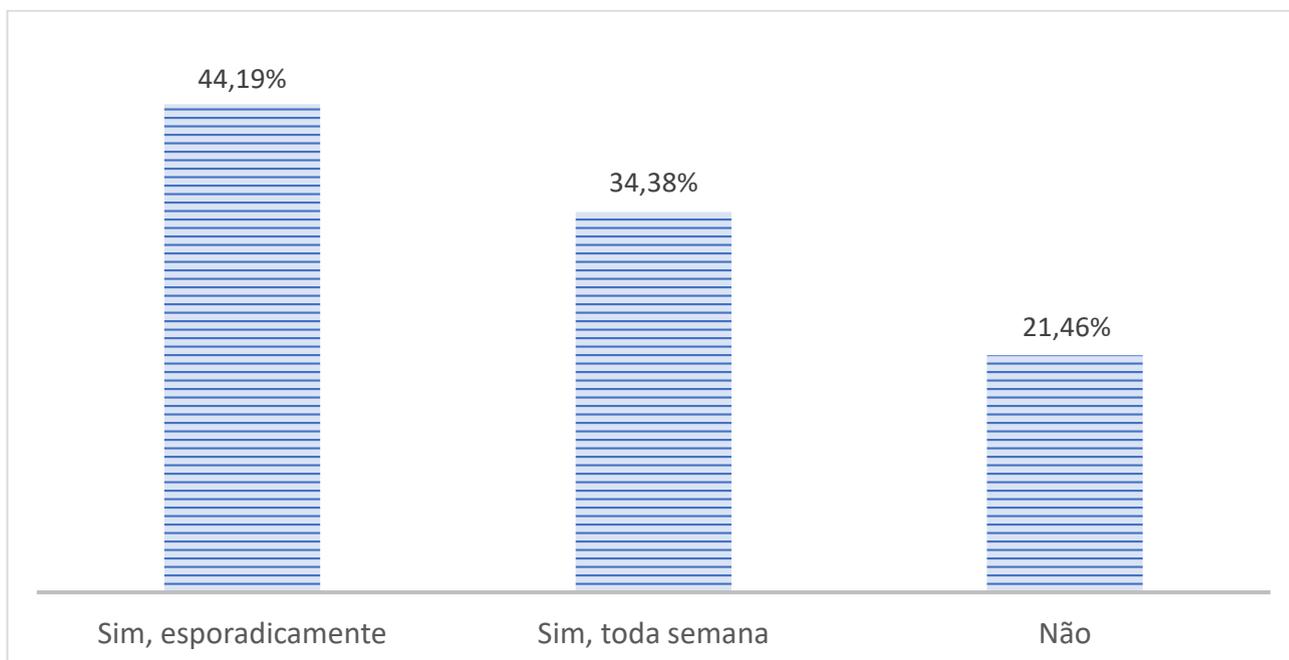
Tipo de refeição	Proporção (%)
1. Grão de bico com tomate e cebola e batata doce assada	21,37%
2. Estrogonofe de PTS com batata palha	19,76%
3. Ovo frito com farofa colorida	17,74%
4. Omelete com seleta de legumes	14,52%
5. Lasanha de PTS com cenoura refogada	8,87%
6. Lentilha ao molho com purê e batata	8,87%
7. PTS ao molho sugo macarrão alho e óleo	3,63%
8. Ervilha milho com ovo mexido	3,63%
9. Feijoada vegana com farofa colorida	1,61%

14. Qual o tempo médio de espera na fila para conseguir acessar as dependências do RU?

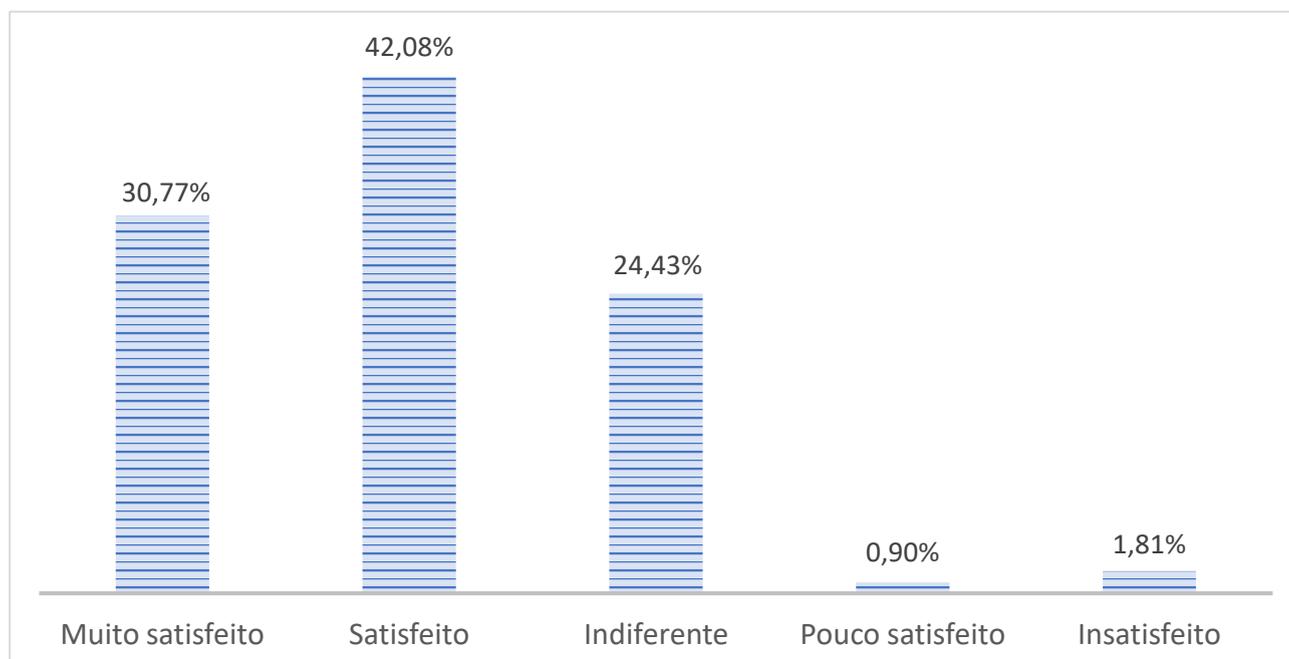


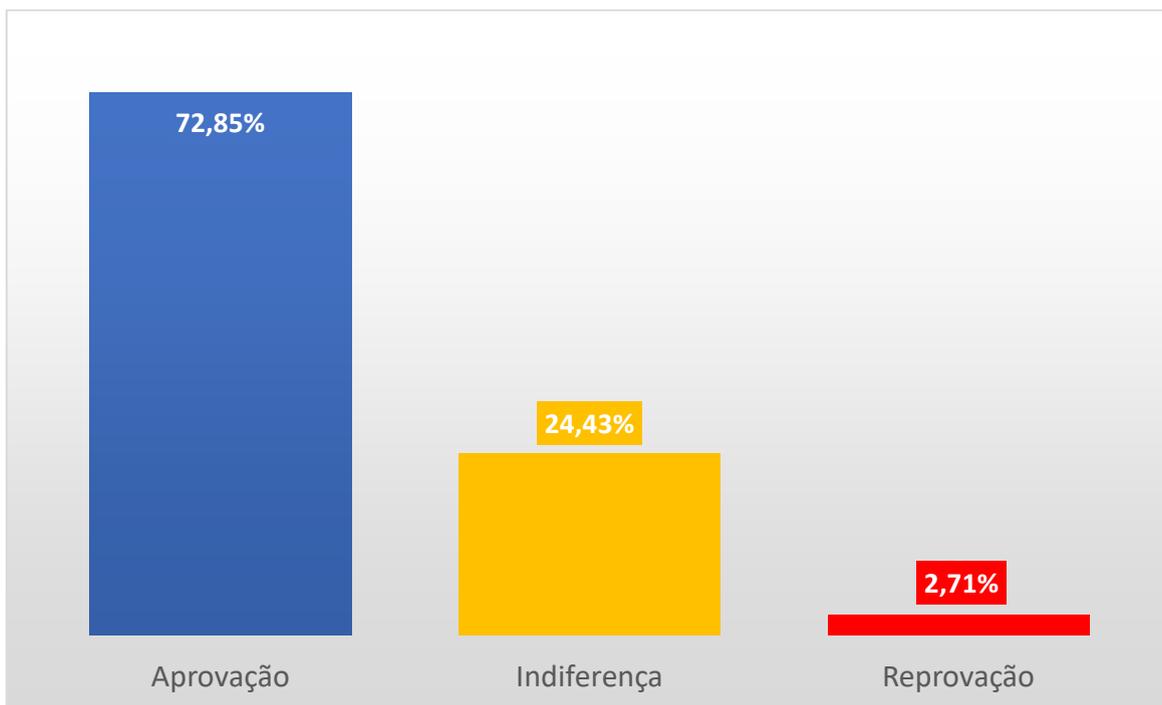
TEMPO MÉDIO DE ESPERA NA FILA	SETEMBRO/2025	ABRIL/2025	JANEIRO/2025
Até 15 minutos	80,89%	26,68%	81,80%
De 16 a 30 minutos	16,89%	46,83%	17,40%
De 31 a 45 minutos	1,33%	18,28%	0,60%
Acima de 45 minutos	0,89%	8,21%	0,20%

15. Em 19 de maio lançamos uma versão digital do Boletim Semanal do RU. Você tem acompanhado as publicações?



16. Em relação à ativação com sucesso, na última sexta-feira (12/09), de um moderno grupo gerador a diesel de 348 kVA para garantir o fornecimento de energia ao Restaurante Universitário (RU) — ação estratégica da gestão 2022/2026 que integra a modernização da infraestrutura energética do Campus-Sede, com investimento total de R\$ 7,3 milhões —, você está:





17. Alguma sugestão sobre o RU ou o cardápio? (não é obrigatório)

Não registraram comentários	76,91%
Reduzir o preço	3,11%
Mais opções no cardápio	3,11%
Melhorar a qualidade dos pratos	3,11%
Servir suco diariamente	2,67%
Melhorar a limpeza das bandejas	2,22%
Servir filé de tilápia	2,22%
Disponibilizar guardanapos nas mesas	1,33%
Voltar com o azeite	0,89%
Aumentar a porção de proteínas	0,89%
Menos pratos com carne moída	0,89%
Servir mesmo cardápio do almoço na janta	0,44%
Opção para alérgicos a leite e celíacos	0,44%
Mesmo legumes para normal e vegetarianos	0,44%
Mais sobremesas de doce de leite	0,44%
Copos descartáveis para água	0,44%
Mais legumes assados	0,44%

Contatos:

escritoriodeprojetos@uem.br | sec-dct@uem.br